

ID	Preskušana vrednost/parameter	Metoda / princip	Status	Območje preskušanja	Preskušanec	Opomba
1	<b>Volumenski delež alkohola</b>	<b>OIV-MA-AS312-01, Metoda C</b> Destilacija in denzimetrija z uporabo hidrostatske tehtnice	Akreditirana	8,50 – 15,00 vol. % (akreditirano območje)	Vino	
2	<b>Volumenski delež alkohola</b>	<b>FTIR spektroskopija</b>	Neakreditirana	6,0 – 15,0 vol. %	Mošt, vino	
3	<b>Skupna kislina, računana kot vinska kislina</b>	<b>OIV-MA-AS313-01</b> Potenciometrična titracija	Akreditirana	3,50 – 8,10 g/l (akreditirano območje)	Vino	
4	<b>Skupna kislina, računana kot vinska kislina</b>	<b>FTIR spektroskopija</b>	Neakreditirana	3,5 – 14,0 g/L	Mošt, vino	
5	<b>pH</b>	<b>OIV-MA-AS313-15</b> Potenciometrija	Akreditirana	3,00 – 4,00	Vino	
6	<b>pH</b>	<b>FTIR spektroskopija</b>	Neakreditirana	2.70 – 4,00	Mošt, vino	
7	<b>Prosto žveplo</b>	<b>OIV-MA-AS323-04B modificirana metoda</b>	Neakreditirana	5 – 120 mg/l	Mošt, vino, kis	
8	<b>Skupno žveplo</b>	<b>OIV-MA-AS323-04B modificirana metoda</b>	Akreditirana	40 – 250 mg/l	Vino	
9	<b>Skupno žveplo</b>	<b>Encimatska metoda (interna metoda)</b>	Neakreditirana	40 – 250 mg/l	Mošt, vino, kis	
10	<b>Glicerol</b>	<b>OIV-MA-AS312-05 modificirana metoda</b> Encimatska metoda	Neakreditirana	0,5 – 10 g/L	Vino	
11	<b>Glukoza in fruktoza</b>	<b>OIV-MA-AS311-02</b> Encimatska metoda	Akreditirana	0,1 – 5,0 g/l	Vino	

12	<b>Reducirajoči sladkor</b>	<b>Reducirajoči sladkorji v vinu (interna metoda)</b> Titracijska metoda po Rebeleinu	Neakreditirana	1,0 – 300,0 g/l	Mošt, vino	
13	<b>Reducirajoči sladkor</b>	<b>FTIR spektroskopija</b>	Neakreditirana	1,0 – 80,0 g/l	Mošt, vino	
14	<b>Saharoza</b>		Neakreditirana	1,0 – 25,0 g/l	Mošt, vino	
15	<b>Relativna gostota pri 20 °C</b>	<b>OIV-MA-AS2-01</b> Hidrostatska tehtnica	Neakreditirana	0,9880 – 1,0400	Mošt, vino, žganje, kis	
16	<b>Skupni ekstrakt</b>	Izračun iz <b>OIV-MA-AS312-01, Metoda C</b> Destilacija in denzimetrija z uporabo hidrostatske tehtnice	Neakreditirana	0,0 – 505,8 g/l	Mošt, vino	
17	<b>Ekstrakt brez sladkorja</b>	<b>Izračun</b>	Neakreditirana	g/l	Mošt, vino	
18	<b>Hlapna kislina, računana kot očetna kislina</b>	<b>FTIR spektroskopija</b>	Neakreditirana	0,10 – 2,00 g/L	Vino	
19	<b>Pepel</b>	<b>OIV-MA-AS2-04 modificirana metoda</b>	Neakreditirana	1,10 – 4,00 g/l	Mošt, vino	
20	<b>Očetna kislina</b>	<b>OIV-MA-AS313-27, Encimatska metoda</b>	Akreditirana	0,10 – 1,00 g/l	Vino	
21	<b>Vinska kislina</b>	<b>FTIR spektroskopija</b>	Neakreditirana	3,0 – 7,0 g/l	Mošt, vino	
22	<b>Vinska kislina</b>	<b>Encimatska metoda (interna metoda)</b>	Neakreditirana	2,0 – 5,0 g/l	Mošt, vino	
23	<b>Jabolčna kislina</b>	<b>FTIR spektroskopija</b>	Neakreditirana	0,1 – 8,0 g/l	Mošt, vino	



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
NOVO MESTO

**Enološki laboratorij**

## »Seznam parametrov in metod«

izdaja 8, 29.4. 2026

24	<b>Jabolčna kislina</b>	<b>Encimatska metoda (interna metoda)</b>	Neakreditirana	0,1 – 8,0 g/l	Mošt, vino	
25	<b>Citronska kislina</b>	<b>Encimatska metoda (interna metoda)</b>	Neakreditirana	g/l	Mošt, vino	
26	<b>Fosfati</b>		Neakreditirana	mg/l	Mošt, vino	Izvoja pogodbeni akreditiran laboratorij
27	<b>Tlak CO<sub>2</sub> pri 20 °C</b>	<b>OIV-MA-AS314-02</b>	Akreditirana	2 – 6 bar	Vino	
28	<b>Baker</b>		Neakreditirana		Mošt, vino	Izvoja pogodbeni akreditiran laboratorij

Pripravil: Blaž Pečarič

Vodja enološkega laboratorija: Ivanka Badovinac

Posodobljeno: 29.4. 2026